



# 亚马逊风味革命：蓝莓粉香料

重塑商业餐饮与食品研发的感官边界 | 蓝莓粉产品简报

# 从娇贵鲜果到全能香料的进化



100% 纯粹风味提取，将新鲜蓝莓的清香与酸甜，浓缩为极具爆发力的**干性香料**。

零水分、零残渣。保留果肉特有的天然清香，摒弃鲜果易腐败的物理限制。

不仅是水果制品，更是现代商业厨房的「**万能调味粉**」。



# 感官 DNA：复合风味的黄金切割

天然酸度：唤醒味蕾的明亮果酸。

提鲜增味：与肉类脂肪结合产生的高级旨味。

清甜回甘：柔和不腻的天然糖分。

鲜果清香：保留新鲜蓝莓特有的骨溜清香。

烘焙香气：高温下激发醇厚香气（如源自英式传统蛋糕的满室留香）。

「平衡的酸甜比，能在不增加额外糖分负担的前提下，瞬间提升料理层次。」

# 咸食绝配：肉类制品的「点睛之笔」

## Step 1:

**干式涂抹** – 直接作为肉排腌料，果酸软化肉质，增添焦糖化色泽。

## Step 2:

**浓缩酱汁** – 替代传统需熬煮15分钟的果渍酱，秒溶于高汤，完美搭配排餐与肉丸。

## Step 3:

**出餐撒粉** - 摆盘撒缀，利用余温激发浆果香气，解腻提鲜。



# 甜品生态：无边界的餐饮融合



「无需开火熬煮，即刻实现法式果渍般的百搭效果。」

# 烘焙攻坚：打破「出水」与「塌陷」魔咒



## 冷冻鲜果的痛点

- 冷冻莓果遇热出水
- 增加面糊液体量
- 破坏蓬松组织



## 蓝莓粉的终极方案

- 零水分干扰
- 完美保持面糊结构
- 锁住醇厚烘焙香气



# 竞品剖析：为什么商业后厨需要蓝莓粉？

评价维度	新鲜果渍	冷冻莓果	蓝莓粉
备料时间	需熬煮 15 分钟	需解冻	0秒，即开即用 ★
保存期限	极短 (冷藏最多 4-5 天)	易串味	长效稳定 (数月) ★
水分控制	高水分	严重出水， 需延长烘烤时间	100% 干燥， 不改变配方比例 ★
成本损耗	易腐败，高损耗	组织破坏，流失汁水	零废料， 100% 转化率 ★

# B端采购核心价值：效能与风味的统一

## 极致降本

不再受鲜果产季  
与报废率限制。  
消除切洗、熬煮  
的人力成本，  
实现 100%  
食材利用率。



## 绝对稳定

规避每批鲜果酸  
甜度不一的风险。  
确保每一次出餐、  
每一批次食品厂  
成品的风味高度  
标准化。

## 灵动赋能

跨界突破。  
从高级排餐酱汁  
到常温烘焙糕点，  
单一料号解决多  
条产品线的风味  
升级需求。



## 重新定义香料的边界

汲取经典法式果渍的鲜活与英式烘焙的醇香，以现代萃取工艺，为您呈现最具爆发力的商业调味方案。

提升您的产品感官维度。  
联系 **全球商业香料研发中心** 索取研发样品。